

最高の鰹節を あなたの手で

鰹節と金物、2大産地による
初コラボ商品 試作品が完成！

兵庫県三木市
播州三木打刃物
常三郎



鹿児島県指宿市
指宿鰹節
山川水産加工業協同組合



日本有数の鰹節生産量を誇る指宿市・山川水産加工業協同組合。自宅で本格的な鰹節が楽しめる削り器をセットで売り出しましたが、固い本枯本節を「うまく削れない」との声が寄せられ、切れ味のよい削り器を探していました。そこで、経済産業省 九州経済産業局知的財産室と近畿経済産業局 地域ブランド展開支援室、指宿市役所と三木市役所が仲介—指宿鰹節×三木金物をつなぎ、新たな商品開発がスタートしました。

令和4年2月、試作品が完成。

金物のまち三木、常三郎の鉋は、硬く粘り強い鋼と柔らかな錬鉄を貼り合わせる伝統的な技術でつくられます。

常三郎の誇りがつまった削り器を手に、指宿へ。

試作品で鰹節を削る実演、削り節を使った料理の試食など、“ホンモノ”の切れ味と風味を実際に味わっていただきます。



ふるさと納税返礼品への追加や、飲食店での提供など。

NEXT>>

目の前で削られる花削りの美しさやかぐわしい匂い、あつあつごはんの上で花削りが躍るさまを楽しめる、五感で楽しむメニューをお楽しみに。